

AZIENDA U.S.L. N.S - MESSINA  
**DISTRETTO SANITARIO DI PATTI- SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA**

(Via Garibaldi, 47 - 98066 Patti - Tel. 0941-244601)

Tabella settimanale PRIMAVERA - ESTATE delle vivande da somministrare agli alunni della scuola Primaria con l'indicazione delle quantità pro-capite degli alimenti da impiegare per i pasti giornalieri per l'anno scolastico 2016/2017

(PRIMA SETTIMANA)

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

|                                    |                         |                 |                              |   |
|------------------------------------|-------------------------|-----------------|------------------------------|---|
| PASTA POMODORO E<br>PARMIGIANO     | PASTA ZUCCHINE E TONNO  | RISO CON CAROTE | PASTA CON PISELLI O<br>PESTO | PASTA POMODORO E<br>MOZZARELLA              |
| SPEZZATINO DI MANZO con<br>piselli | MOZZARELLA CON POMODORI | PETTO DI POLLO  | OPPURE                       | MERLUZZO O NASELLO O<br>BASTONCINI DI PESCE |

OPPURE

GNOCCHI AL POMODORO

SFORMATO DI PATATE

PROSCIUTTO COTTO O  
FESA DI POLLO O  
TACCHINO

|                                   |                                   |                                   |                                     |   |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|---|
| Pasta di semola gr. 80            | Pasta di semola gr. 80            | RISO gr. 80                       | Pasta di semola gr. 70              | PASTA gr. 70                              |
| Salsa di pomodoro gr. 50          | Zucchine gr.40; Tonno gr.40;      | Carote gr. 70                     | Basilico gr. 10; o Piselli<br>gr 30 | Pomodori gr.70                            |
| Parmigiano grattugiato gr. 10     | Mozzarella gr.125                 | Parmigiano grattugiato gr. 10     | Parmigiano gratt. gr. 15            | Parmigiano gratt. gr. 5                   |
| Spezzatino di Manzo gr. 80        | Sformato di patate gr. 100        | Petto di pollo gr. 100            | Pecorino gratt. gr. 5               | Mozzarella gr.50                          |
| Piselli freschi gr. 120           | Pomodori gr. 100                  | Lattuga gr. 100                   | Pinoli gr. 5                        | Merluzzo o nasello o bastoncini<br>gr 100 |
| olio extra vergine di oliva gr. 5 | olio extra vergine di oliva gr. 5 | olio extra vergine di oliva gr. 5 | olio extra verg.di oliva gr. 5      | olio extra verg.di oliva gr. 5            |
| Pane di grano duro gr. 40         | Pane di grano duro gr. 40         | Pane di grano duro gr. 40         | Prosciutto o Fesa gr. 50            | Pane di grano duro gr. 40                 |
|                                   |                                   |                                   | Lattuga gr. 80                      | Insalata mista gr. 100                    |
| Frutta di stagione gr.100/150     | Frutta di stagione gr. 100/150    | Frutta di stagione gr. 100/150    | Pane di grano duro gr. 40           | Frutta di stagione gr. 100/150            |
|                                   |                                   |                                   |                                     |   |
|                                   |                                   |                                   | Frutta di stagione gr. 100/150      |   |

*V. De*

- I cibi saranno insaporiti con erbe aromatiche come: aglio, cipolle, prezzemolo, salvia, basilico
- In alternativa al pranzo proposto, per esigenze legate a problemi di salute, potrà essere preparato pasta al pomodoro o con l'olio e prosciutto o provoletta o mozzarella
- Qualora una pietanza, proposta almeno due volte, risultasse non gradita al 50% degli alunni fruitori, verrà sostituita con altra pietanza presente nella tabella dietetica
- Una volta a settimana, in alternativa alla frutta potrà essere servito yogurt alla frutta, macedonia oppure una porzione di dolce tipo casalingo
- La settimana antecedente e/o successiva alle festività natalizie, di carnevale e pasquali, in alternativa alla frutta, verrà servito un dolce tipico (panettone, pandoro, colomba,

(SECONDA SETTIMANA)

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

|  |                                  |  |                         |   |
|--|----------------------------------|--|-------------------------|---|
| PASTA al RAGU' O LASAGNE O PASTA O RISO AL FORNO | GNOCCHI POMODORI E PARMIGIANO    | PASTA CON POMODORO E BASILICO                    | RISO CON SPINACI        | PASTA CON VERDURE MISTE (asciutta o minestra) |
| PETTO DI POLLO O TACCHINO con verdure miste      | BASTONCINI DI PESCE con insalata | ARROSTO DI VITELLO con fagiolini o verdure miste | MOZZARELLA CON POMODORI | TONNO LATTUGA                                 |

OPPURE

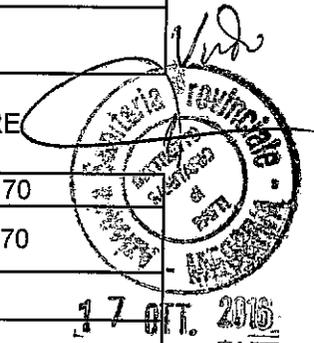
OPPURE

OPPURE

OPPURE

OPPURE

|                                    |  |                                    |                                    |                                    |
|------------------------------------|--|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Pasta di semola gr. 70             | Gnocchi di patate gr. 120                | Pasta di semola gr. 70             | Riso gr. 70                        | Pasta di semola gr. 70             |
| Ragu' gr. 50 tritato gr.30         | Salsa di pomodoro gr. 50                 | Pomodoro gr. 50 basilico gr.5      | Spinaci gr. 50                     | Verdure miste gr. 70               |
| Parmigiano gratt. gr. 15           | Parmigiano grattugiato gr. 5             |                                    | Parmigiano gratt. gr. 15           | TONNO gr.80                        |
| Petto di pollo o tacchino gr. 80   | Bastoncini di pesce gr. 100              | Parmigiano grattugiato gr. 10      | Mozzarella gr. 125                 | Lattuga gr. 120                    |
| Verdure miste gr. 100              | Lattuga gr. 100                          | Vitello magro gr. 80               | Pomodori gr. 80                    | olio extra verg.oliva 5 cucchiaini |
| olio extra verg.oliva 5 cucchiaini | olio extra vergine di oliva 5 cucchiaini | Fagiolini O verdure miste gr. 80   | olio extra verg.oliva 5 cucchiaini | Pane di grano duro gr. 40          |
| Pane di grano duro gr. 40          | Pane di grano duro gr. 40                | olio extra verg.oliva 5 cucchiaini | Pane di grano duro gr. 40          |                                    |
|                                    |  | Pane di grano duro gr. 40          |                                    |                                    |
| Frutta di stagione gr.100/150      | Frutta di stagione gr. 100/150           | Frutta di stagione gr. 100/150     | Frutta di stagione gr. 100/150     | Frutta di stagione gr. 100/150     |



I cibi saranno insaporiti con erbe aromatiche come: aglio, cipolle, prezzemolo, salvia, basilico

In alternativa al pranzo proposto, per esigenze legate a problemi di salute, potrà essere preparato pasta al pomodoro o con l'olio e prosciutto o provoletta o mozzarella

Qualora una pietanza, proposta almeno due volte, risultasse non gradita al 50% degli alunni fruitori, verrà sostituita con altra pietanza presente nella tabella dietetica

Una volta a settimana, in alternativa alla frutta potrà essere servito yogurt alla frutta, macedonia oppure una porzione di dolce tipo casalingo

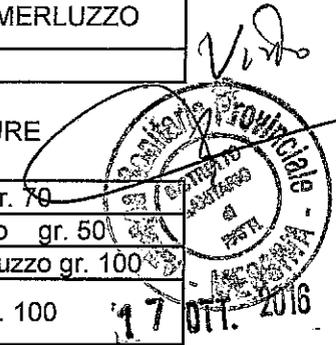
La settimana antecedente e/o successiva alle festività natalizie, di carnevale e pasquali, in alternativa alla frutta, verrà servito un dolce tipico (panettone, pandoro, colomba)



(TERZA SETTIMANA)

| LUNEDI                         | MARTEDI                                   | MERCOLEDI                               | GIOVEDI                                | VENERDI                |
|--------------------------------|---|---|--|------------------------|
| PASTA MELENZANE E PARMIGIANO   | RISOTTO ALL'ORTOLANA E PARMIGIANO         | PASTA, SPINACI E PARMIGIANO             | PASTA con le PATATE O PIZZA MARGHERITA | PASTA con il pomodoro  |
| ARROSTO DI MAIALE con insalata | MERLUZZO O PLATESSA con pomodori o patate | FORMAGGIO con fagiolini o verdure miste | PETTO O FESA DI POLLO con insalata     | BASTONCINI DI MERLUZZO |

| OPPURE                             | OPPURE                                   | OPPURE                                       | OPPURE                             | OPPURE                             |
|------------------------------------|--|--|------------------------------------|------------------------------------|
| Pasta di semola gr. 70             | Riso gr. 50                              | Pasta di semola gr. 70                       | Pasta di semola gr. 60             | Pasta di semola gr. 70             |
| Melanzane gr. 40                   | Verdure miste gr.200                     | Spinaci gr. 40                               | Patate gr. 45                      | Salsa di pomodoro gr. 50           |
| Parmigiano grattugiato gr. 10      | Parmigiano grattugiato gr. 10            | Parmigiano gratt. gr. 10                     | Petto o fesa di pollo gr.80        | Bastoncini di merluzzo gr. 100     |
| Maiale magro gr. 80                | Platessa o merluzzo gr. 100              | Formaggio gr. 70 (philad.,emmental,belpaese) | Lattuga gr. 80                     | Verdure miste gr. 100              |
| Insalata mista gr. 80              | Pomodori gr. 100; Patate gr.70;          | Fagiolini o verdure miste gr. 80             | olio extra verg.oliva 5 cucchiaini | olio extra verg.oliva 5 cucchiaini |
| olio extra verg.oliva 5 cucchiaini | olio extra vergine di oliva 5 cucchiaini | olio extra verg.oliva 5 cucchiaini           | Pane di grano duro gr. 40          | Pane di grano duro gr. 40          |
| Pane di grano duro gr. 40          | Pane di grano duro gr. 40                | Pane di grano duro gr. 40                    | Pizza margherita gr.125            | Frutta di stagione gr. 100/150     |
| Frutta di stagione gr. 100/150     | Frutta di stagione gr. 100/150           | Frutta di stagione gr. 100/150               | Frutta di stagione gr. 100/150     |                                    |



I cibi saranno insaporiti con erbe aromatiche come: aglio, cipolle, prezzemolo, salvia, basilico

In alternativa al pranzo proposto, per esigenze legate a problemi di salute, potrà essere preparato pasta al pomodoro o con l'olio e prosciutto o provoletta o mozzarella

Qualora una pietanza, proposta almeno due volte, risultasse non gradita al 50% degli alunni fruitori, verrà sostituita con altra pietanza presente nella tabella dietetica

Una volta a settimana, in alternativa alla frutta potrà essere servito yogurt alla frutta, macedonia oppure una porzione di dolce tipo casalingo

La settimana antecedente e/o successiva alle festività natalizie, di carnevale e pasquali, in alternativa alla frutta, verrà servito un dolce tipico (panettone, pandoro, colomba,



(QUARTA SETTIMANA)

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

|  |                             |                                       |                          |  |
|--|-----------------------------|---------------------------------------|--------------------------|--|
| RISO CON ZUCCA O ZUCCHINE                | PASTA POMODORO E PARMIGIANO | PASSATO DI VERDURE, RISO E PARMIGIANO | PASTA CON IL PESTO       | PASTA TONNO E POMODORINI                   |
| POLPETTE DI VITELLO CON PISELLI E CAROTE | BASTONCINI DI PESCE         | COSCIA DI POLLO con PATATE AL FORNO   | PROSCIUTTO con fagiolini | ROTOLINI FRITTATA CON SPINACI E SOTTILETTA |

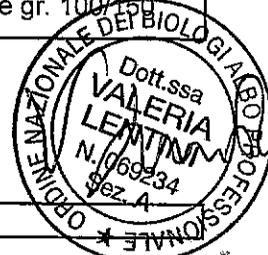
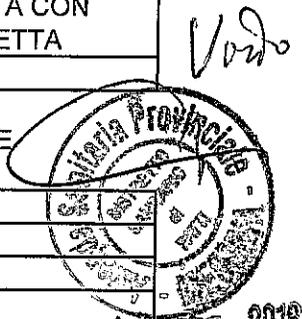
OPPURE

OPPURE

OPPURE

OPPURE

|  |                                    |                                    |                                    |                           |
|--|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|---------------------------|
| Riso gr. 70                                | Pasta di semola gr. 70             | Riso gr. 50                        | Pasta di semola gr. 70             | Pasta gr. 70              |
| Zucchine gr.50                             | Salsa di pomodoro gr. 50           | Verdure miste gr.200               | Basilico gr. 10                    | Tonno gr.50               |
| Polpette gr.80                             | Parmigiano grattugiato gr. 10      | Parmigiano gratt. gr. 10           | Parmigiano gratt. gr. 15           | Pomodorini gr.30          |
| Tritato gr.50; Uovo 1 piccolo; pane gr.20; | Bastoncini di pesce gr. 100        | Coscia di pollo gr. 80             | Pecorino gratt. gr. 5              | Parmigiano gr.10          |
| olio extra verg.oliva 5 cucchiaini         | Insalata mista gr. 100             | Purè di patate                     | Pinoli gr. 5                       | Uova di gallina n° 1      |
| Pane di grano duro gr. 40                  | olio extra verg.oliva 5 cucchiaini | Patate gr. 120                     | olio extra verg.oliva 2 cucchiaini | Spinaci gr. 50            |
| Piselli gr.60; Carote gr.30;               | Pane di grano duro gr. 40          | Latte parz. Scr. di vacca gr. 120  | Prosciutto gr. 60                  | Sottiletta 1              |
| Frutta di stagione gr. 100/150             | Frutta di stagione gr. 100/150     | Burro di vacca gr. 10              | Fagiolini gr. 100                  | Pane di grano duro gr. 40 |
|  |                                    | Parmigiano grattugiato gr. 5       | olio extra verg.oliva 5 cucchiaini |                           |
|  |                                    | Noce moscata q.b.                  | Pane di grano duro gr. 40          |                           |
|  |                                    | olio extra verg.oliva 5 cucchiaini |                                    |                           |
|  |                                    | Pane di grano duro gr. 40          | Frutta di stagione gr. 100/150     |                           |
|  |                                    |                                    |                                    |                           |
|  |                                    | Frutta di stagione gr. 100/150     |                                    |                           |



I cibi saranno insaporiti con erbe aromatiche come: aglio, cipolle, prezzemolo, salvia, basilico

In alternativa al pranzo proposto, per esigenze legate a problemi di salute, potrà essere preparato pasta al pomodoro o con l'olio e prosciutto o provoletta o mozzarella

Qualora una pietanza, proposta almeno due volte, risultasse non gradita al 50% degli alunni fruitori, verrà sostituita con altra pietanza presente nella tabella dietetica

Una volta a settimana, in alternativa alla frutta potrà essere servito yogurt alla frutta, macedonia oppure una porzione di dolce tipo casalingo

La settimana antecedente e/o successiva alle festività natalizie, di carnevale e pasquali, in alternativa alla frutta, verrà servito un dolce tipico (panettone, pandoro, colomba,